

Kalb-Leber mit Apfel-Schalotten-Soße

Für 4 Portionen:

Für den Kartoffelstampf:

800 g festkochende Kartoffeln	Salz	50 ml Vollmilch
50 g Sahne	50 g Butter	Muskatnuss
Pfeffer		

Für die Kalbsleber:

4 Sch. Kalbsleber à 150 g	2 EL Weizenmehl	2 EL Sonnenblumenöl
1 EL Butter	Salz	Pfeffer

Für die Röstzwiebeln:

1 ½ Gemüsezwiebeln	200 ml Sonnenblumenöl	2 Prisen Salz
--------------------	-----------------------	---------------

Für die Sauce:

2 süße Äpfel	2 Schalotten	2 EL Sonnenblumenöl
100 ml roter Portwein	200 ml Bratensauce	1 Lorbeerblatt
Salz, Pfeffer	1 TL Speisestärke	

Kartoffelstampf vorbereiten:

Für den Kartoffelstampf die Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden. Die Kartoffelstücke in einem Topf mit 1 TL Salz und ausreichend Wasser aufkochen und etwa 20 Minuten weich garen. Für die Kalbsleber den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen.

Röstzwiebeln:

Inzwischen für die Röstzwiebeln die Gemüsezwiebeln schälen und in schmale Ringe schneiden. Das Sonnenblumenöl in einer hochwandigen Pfanne erhitzen und die Zwiebelringe darin bei mittlerer Hitze unter regelmäßigem Schwenken oder Wenden 10-15 Minuten goldbraun braten.

Sauce vorbereiten:

In dieser Zeit für die Sauce Äpfel und Schalotten schälen. Die Äpfel halbieren, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Die Schalotten fein würfeln.

Röstzwiebeln abtropfen lassen:

Die Röstzwiebeln mit einem Schaumlöffel aus der Pfanne heben, auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz würzen.

Kalbsleber:

Für die Kalbsleber die Leberscheiben im Weizenmehl wenden und überschüssiges Mehl abklopfen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kalbsleber darin bei starker Hitze von beiden Seiten jeweils 2-3 Minuten anbraten. Die Butter in der Pfanne zerlassen und die Leber darin kurz schwenken. Die Scheiben aus der Pfanne nehmen und in einer feuerfesten Form im heißen Ofen 3-5 Minuten nachgaren.

Sauce zubereiten:

Währenddessen für die Sauce das Öl in der Leberpfanne erhitzen. Äpfel und Schalotten darin bei mittlerer Hitze 3 Minuten anbraten. Den Bratensatz am Pfannenboden mit dem Portwein ablöschen und die Flüssigkeit auf die Hälfte der Menge einkochen. Bratensauce, Lorbeerblatt sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer dazugeben und die Sauce weitere 5 Minuten köcheln.

Kartoffelstampf stampfen:

In dieser Zeit für die Kartoffeln Milch und Sahne in einem kleinen Topf erhitzen. Die weichen Kartoffeln abgießen und im Topf kurz ausdampfen lassen, dann mit der heißen Milch-Sahne-Mischung übergießen und mit einem Kartoffelstampfer stückig zerstampfen. Mit Muskatnuss sowie Salz und Pfeffer nach Belieben abschmecken.

Sauce fertigstellen:

Die Leber aus dem Ofen nehmen. Für die Sauce die Speisestärke mit wenig kaltem Wasser glatt rühren und die Sauce nach Belieben damit binden. Das Lorbeerblatt wieder entfernen und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Servieren:

Kartoffelstampf und Kalbsleber auf Teller verteilen, mit der Apfel-Schalotten-Sauce begießen und mit Röstzwiebeln getoppt servieren.

Tipp:

Bratensauce eignet sich wunderbar zum Verfeinern von Saucen. Um sie immer griffbereit zu haben, lohnt es sich, eine große Menge zuzubereiten, sie in Eiswürfelbehältern einzufrieren und sie so bei Bedarf stets einfach portionieren zu können. Im Notfall die Bratensauce hier durch den Inhalt eines Töpfchens Rinderpaste (40 g; für 400-500 ml Wasser) mit 250 ml heißem Wasser angerührt ersetzen.

Frank Rosin am 26. August 2021